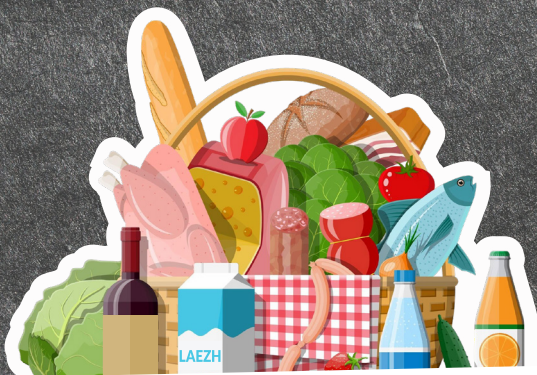


Tablons sur le local !

Rencontre des professionnels de l'alimentation



AU PROGRAMME DE LA RENCONTRE :

15H - 16H «Valoriser mes efforts d'approvisionnement local auprès de mes clients»

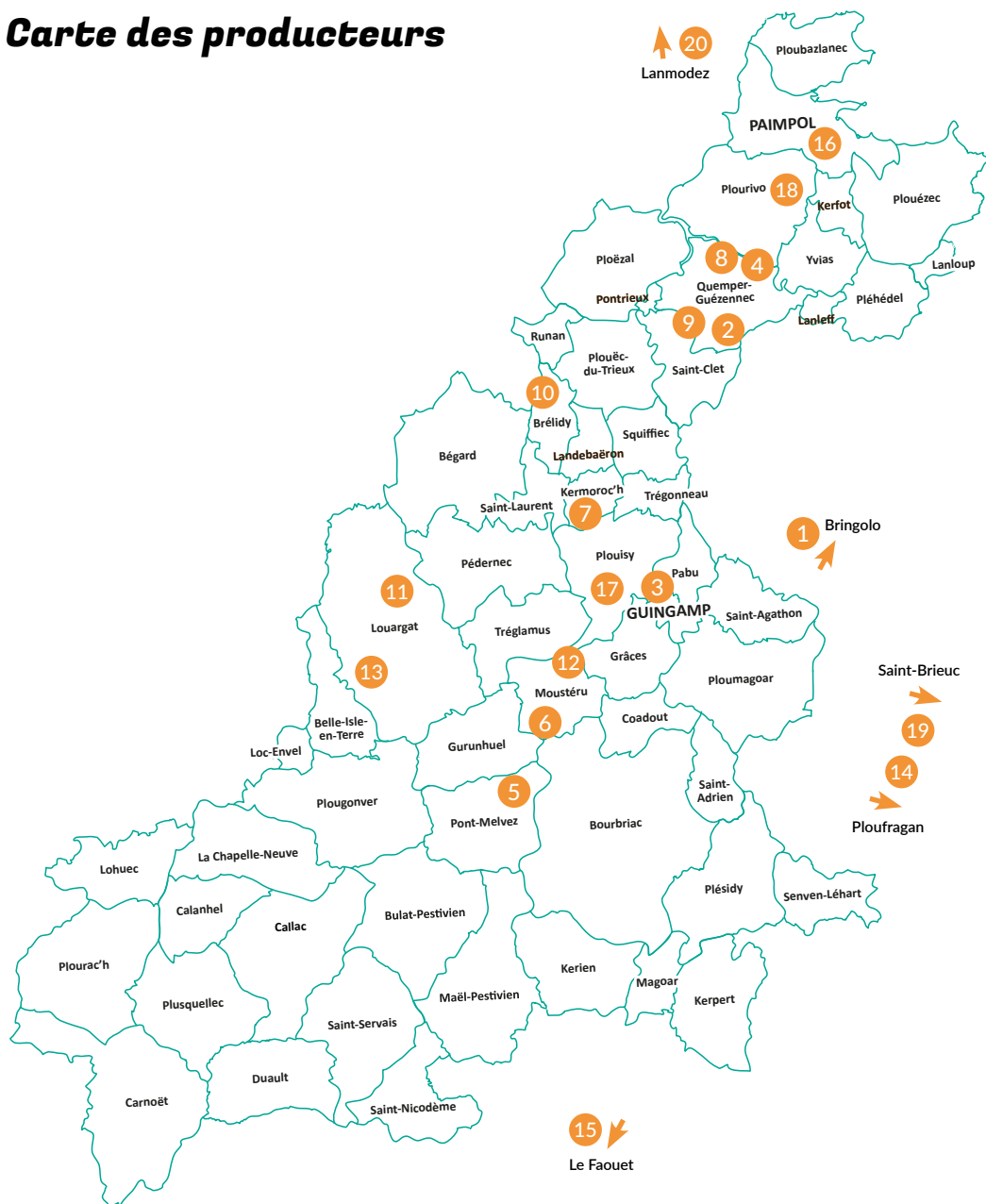
- UMIH22 : la charte « Manger Local » pour les restaurateurs privés
- Nolwenn Moal, gérante de la scop Biocoop Lun&sol : retour d'expérience
- dans les magasins de Tréguier et Paimpol

16H - 17H «Logistique de proximité»

- Laura Giacherio - La Charrette - site de rencontre pour professionnels du local
- Adapei-Nouvelles Côtes d'armor : projet de plateforme logistique alimentaire

Les stands de producteurs

1. **Introduction**
 2. **Background**
 3. **Methodology**
 4. **Results**
 5. **Discussion**
 6. **Conclusion**
 7. **References**
 8. **Appendix**
 9. **Figure 1**
 10. **Figure 2**
 11. **Figure 3**
 12. **Figure 4**
 13. **Figure 5**
 14. **Figure 6**
 15. **Figure 7**
 16. **Figure 8**
 17. **Figure 9**
 18. **Figure 10**
 19. **Figure 11**
 20. **Figure 12**
 21. **Figure 13**
 22. **Figure 14**
 23. **Figure 15**
 24. **Figure 16**
 25. **Figure 17**
 26. **Figure 18**
 27. **Figure 19**
 28. **Figure 20**
 29. **Figure 21**
 30. **Figure 22**
 31. **Figure 23**
 32. **Figure 24**
 33. **Figure 25**
 34. **Figure 26**
 35. **Figure 27**
 36. **Figure 28**
 37. **Figure 29**
 38. **Figure 30**
 39. **Figure 31**
 40. **Figure 32**
 41. **Figure 33**
 42. **Figure 34**
 43. **Figure 35**
 44. **Figure 36**
 45. **Figure 37**
 46. **Figure 38**
 47. **Figure 39**
 48. **Figure 40**
 49. **Figure 41**
 50. **Figure 42**
 51. **Figure 43**
 52. **Figure 44**
 53. **Figure 45**
 54. **Figure 46**
 55. **Figure 47**
 56. **Figure 48**
 57. **Figure 49**
 58. **Figure 50**
 59. **Figure 51**
 60. **Figure 52**
 61. **Figure 53**
 62. **Figure 54**
 63. **Figure 55**
 64. **Figure 56**
 65. **Figure 57**
 66. **Figure 58**
 67. **Figure 59**
 68. **Figure 60**
 69. **Figure 61**
 70. **Figure 62**
 71. **Figure 63**
 72. **Figure 64**
 73. **Figure 65**
 74. **Figure 66**
 75. **Figure 67**
 76. **Figure 68**
 77. **Figure 69**
 78. **Figure 70**
 79. **Figure 71**
 80. **Figure 72**
 81. **Figure 73**
 82. **Figure 74**
 83. **Figure 75**
 84. **Figure 76**
 85. **Figure 77**
 86. **Figure 78**
 87. **Figure 79**
 88. **Figure 80**
 89. **Figure 81**
 90. **Figure 82**
 91. **Figure 83**
 92. **Figure 84**
 93. **Figure 85**
 94. **Figure 86**
 95. **Figure 87**
 96. **Figure 88**
 97. **Figure 89**
 98. **Figure 90**
 99. **Figure 91**
 100. **Figure 92**
 101. **Figure 93**
 102. **Figure 94**
 103. **Figure 95**
 104. **Figure 96**
 105. **Figure 97**
 106. **Figure 98**
 107. **Figure 99**
 108. **Figure 100**
 109. **Figure 101**
 110. **Figure 102**
 111. **Figure 103**
 112. **Figure 104**
 113. **Figure 105**
 114. **Figure 106**
 115. **Figure 107**
 116. **Figure 108**
 117. **Figure 109**
 118. **Figure 110**
 119. **Figure 111**
 120. **Figure 112**
 121. **Figure 113**
 122. **Figure 114**
 123. **Figure 115**
 124. **Figure 116**
 125. **Figure 117**
 126. **Figure 118**
 127. **Figure 119**
 128. **Figure 120**
 129. **Figure 121**
 130. **Figure 122**
 131. **Figure 123**
 132. **Figure 124**
 133. **Figure 125**
 134. **Figure 126**
 135. **Figure 127**
 136. **Figure 128**
 137. **Figure 129**
 138. **Figure 130**
 139. **Figure 131**
 140. **Figure 132**
 141. **Figure 133**
 142. **Figure 134**
 143. **Figure 135**
 144. **Figure 136**
 145. **Figure 137**
 146. **Figure 138**
 147. **Figure 139**
 148. **Figure 140**
 149. **Figure 141**
 150. **Figure 142**
 151. **Figure 143**
 152. **Figure 144**
 153. **Figure 145**
 154. **Figure 146**
 155. **Figure 147**
 156. **Figure 148**
 157. **Figure 149**
 158. **Figure 150**
 159. **Figure 151**
 160. **Figure 152**
 161. **Figure 153**
 162. **Figure 154**
 163. **Figure 155**
 164. **Figure 156**
 165. **Figure 157**
 166. **Figure 158**
 167. **Figure 159**
 168. **Figure 160**
 169. **Figure 161**
 170. **Figure 162**
 171. **Figure 163**
 172. **Figure 164**
 173. **Figure 165**
 174. **Figure 166**
 175. **Figure 167**
 176. **Figure 168**
 177. **Figure 169**
 178. **Figure 170**
 179. **Figure 171**
 180. **Figure 172**
 181. **Figure 173**
 182. **Figure 174**
 183. **Figure 175**
 184. **Figure 176**
 185. **Figure 177**
 186. **Figure 178**
 187. **Figure 179**
 188. **Figure 180**
 189. **Figure 181**
 190. **Figure 182**
 191. **Figure 183**
 192. **Figure 184**
 193. **Figure 185**
 194. **Figure 186**
 195. **Figure 187**
 196. **Figure 188**
 197. **Figure 189**
 198. **Figure 190**
 199. **Figure 191**
 200. **Figure 192**
 201. **Figure 193**
 202. **Figure 194**
 203. **Figure 195**
 204. **Figure 196**
 205. **Figure 197**
 206. **Figure 198**
 207. **Figure 199**
 208. **Figure 200**
 209. **Figure 201**
 210. **Figure 202**
 211. **Figure 203**
 212. **Figure 204**
 213. **Figure 205**
 214. **Figure 206**
 215. **Figure 207**
 216. **Figure 208**
 217. **Figure 209**



Les stands de producteurs

1 : E.I. Le Champignon Breton

Champignons

66 Melard, Bringolo

07 87 76 60 07



2 : Liorzh an dro-heol

Jus de pomme, confitures, sirops, pommes

Kerlavine, Quemper-Guézennec

06 58 74 52 80 | liorzhandroheol@gmail.com



3 : Distoufer

Bière artisanale

44 Rue Saint Martin, Guingamp

07.87.85.81.91



4 : La Ferme de Kerbleust

Lentilles vertes, farine, pain

2 lieu-dit Kerbleust, Quemper-Guézennec

06 18 40 48 68 | laureissaurat@hotmail.com



5 : La Vieille Branche

Fromages de chèvre, viande bovine

10 Kernicol, Pont-Melvez

07 82 01 91 72 | vieillebranche@mailo.com



6 : La meuh...le du coin

Fromage de vache au lait cru, tomme nature, aux fleurs et épices, fromage à raclette

Kerlongeard, Moustéru

06 87 59 81 45

7 : Gaec an Awen

Tisanes, œufs, herbes aromatiques

Goasorgant, Kermoroc'h

06 87 59 81 45



8 : Rucher des fées mères

Poivre de Sichuan, safran bio

6 vin pont nevez, Quemper-Guézennec

07 89 20 91 38 | Vanessa444@hotmail.fr



9 : La Ferme de Kermenguy

Volailles fermières

2 Kermenguy, Quemper-Guézennec

02 96 95 62 63 | abattoirkermenguy22@gmail.com



10 : Le Champ du Dragon

Légumes, herbes aromatiques, plants de légumes et de condimentaires

1 Ty ar Bonniec, Brélidy

06 89 40 01 55 | laetitia.cerutti@gozmail.bzh



11 : Ferme du Ménez bré

Farines de blé, sarrasin, seigle, petit épeautre, lait

5 Poul Morvan, Louargat

06 63 92 23 35



12 : Ty lipous

Lentilles vertes, yaourts, crèmes

dessert, semoule et riz au lait

Le Grand Groesquer, Moustéru

06 45 34 59 12 | contact@tylipous.bzh



13 : Boulangerie-pâtisserie Le Signor

Pain au levain, viennoiseries, pâtisseries

3 ZA de Saint-Paul, Louargat

02 19 00 11 00 | contact22@boulangerie.bio



14 : Fermiers d'Arcoat

Oeufs, viande de porc, volaille, charcuterie

18 Rue du Sabot, Ploufragan

0682868494 | aurelie.guion@fermiers-dargoat.bzh



15 : Bretagne Viandes Bio

Groupeement de producteur : viande ovine, porcine, bovine

Le Fauuët (56) rayonnement régional

06.87.14.38.33 | alexandre.vaillant@bvb.bio



16 : Les Maraîchers d'Armor - COTACOOOP

Fruits et légumes diversifiés frais et

surgelés, vanille, cocos de Paimpol AOP

19 C Av. Châteaubriand, Paimpol

antoine.delamoriniere@lesmaraichersdarmor.coop



17 : ESATCO Plouisy

Légumes diversifiés de 3e et 4e gamme, bio et conventionnel

Pen Duo Bihan, Plouisy

02 96 40 11 70



18 : ESATCO Plourivo

Légumes diversifiés cultivés en pleine terre

10 chemin Louis Armez, Plourivo

02 96 55 41 30



**19 : Site remarquable du Goût :
coquille Saint-Jacques**



Coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc
Baie de Saint-Brieuc
06 11 70 66 86 | coquillesaintjacques22@mailo.com

20 : EARL de l'île blanche

Huitres pleine mer de Bréhat
14 zone ostréicole, Min er Goas, Lanmodez
contact.huitresileblanche@gmail.com

Les partenaires

**21 : Chambre de commerce et
d'industrie des Côtes d'Armor**

Marie-Christine FAVENNEC - Conseillère
d'entreprise
02 96 78 62 08 - 06 64 57 14 66

22 : Chambre d'Agriculture de Bretagne

Matthieu EUZEN - Chargé de mission
Projets Alimentaires et Filières Territoriales
06.30.69.10.98 | matthieu.euzen@bretagne.chambagri.fr

23 : Office intercommunal du Tourisme

Laurène Le Roux, responsable du pôle animation et des partenariats
02 96 20 83 16 | espace.pro@guingamp-paimpol.com

24 : Guingamp-Paimpol Agglomération PAT

Marie COSSE - Chargée de projet : Projet Alimentaire Territorial
06 08 74 92 36 | m.cosse@guingamp-paimpol.bzh

25 : UMIH 22

Union des métiers et des industries de
l'hôtellerie des Côtes-d'armor
contact@umih-22.fr

26 : Agrilocal

Portail pour les producteurs locaux et
acheteurs publics favorisant le circuit
court en restauration collective.
frederique.denis@cotesdarmor.fr

27 : La Charrette

Site de rencontre des professionnels
du local <https://lacharrette.org/>
contact@lacharrette.org

Les producteurs non présents

Les champignons de l'Argoat

Champignons de paris AB
38 Rue de Plouaret, Bégard
camille.bossard22@lilo.org

La Ferme de la Belle Noé

Farine de blé, seigle, épeautre, sarrasin et
huile de colza, chanvre et cameline HVE
Le Parc Laurent, Trémuson
06 20 49 53 29

Bara Goell

Farine, pain et lentilles vertes AB
Poul ar Ranet, Belle-Isle-En-Terre
06 37 55 67 75 | gweltazlantanf@yahoo.fr

Sébastien Le Grand

Blonde d'Aquitaine en colis
Poul ar Mestre, Quemper-Guezennec
06 30 48 80 21

